

# Ordinary Bitter 2024

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **30**
- SRM **7.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.1 kg (86.4%)	83 %	6.5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.22 kg (9.1%)	70 %	160
Ziarno	Amber Malt	0.07 kg (2.9%)	75 %	54
Ziarno	Biscuit Malt	0.04 kg (1.6%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	28 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	11 g	1 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	12 g	1 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	13 min

## Notatki

- WODA: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=9F5X1Z1>

Ekstrakt brzezki przedniej: 8,6/8,7 BLG

Chmienie bezpośrednio do gara

Ostatnia dawka równo z wyłączeniem palnika + 5 minut bez chłodzenia, potem włączona chłodnica

Brzezka nastawna:

12,5 litra, 9,9 BLG

Drożdże zadane 30.01. ok 11/12 godz

Fermentacja w pełni: 31.01. ok 11:00 (15 stopni w lodówce ze sterownikiem)

31.01 - 15°C

01.02. - ok 15°C do 11:00 / 15,5°C / wieczorem 16°C

02.02. - cisza brak bulkania - 16°C -> 17°C

03.02 - 17°C (wyjazd do WW)

04.02 - 17°C (wyjazd do WW)

05.02 - 17°C (wyjazd do WW) - 3,9 BLG

06.02 - gęstwa zebrana na WWA e15. - 17,5°C - 3,9 BLG -> na cichą

CICHA:

07.02 - 18°C -> 18,5°C

08.02 - 18 - 19°C

09.02 - 18,2 - 18,7°C

Potem 19-19, 5°C

27.03. - 3,3 BLG butelkowanie 12l / 46g cukru

28 sty 2024, 20:34